Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Колтушская средняя общеобразовательная школа имени ак. И.П. Павлова
(МОУ «КСОШ»)
Ул. Быкова д.4, с. Павлово Всеволожского р-на Ленинградской области
Тел.: 8-81370-69-503

Аналитическая справка

по итогам контрольного мероприятия с участием родителей с последующем анализом контроля по вопросу организации горячего питания в МОУ « КСОШ»

Решение вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания образовательного учреждения осуществляется на основании приказа о создании комиссии по проведению мероприятий родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МОУ «КСОШ» в 2023-2024гг №01-09/707 от 30.08.2023г, а также положением о родительском контроле за организацией горячего питания в МОУ «КСОШ».

В соответствии с планом внутришкольного контроля 18,19 марта 2024г на площадках начальной и старшей школ были проведены контрольные мероприятия с участием родителей по вопросу организации качественного, здорового и горячего питания в МОУ « КСОШ».

Родители осуществили проверку наличия суточных проб, реализуемых блюд, вес и качество приготовленных блюд, технологию приготовления блюд, присутствие контрольной порции на витрине, температуры подачи готовых блюд, соблюдение графика столовой, органолептические свойства приготовленных блюд, санитарное состояние столовой зала и пищеблока, столовой посуды, мыла, сушилок для рук в соответствии с СанПин, наличие у работников столовой санитарной одежды, масок, перчаток.

Проверка показала, что реализация и рацион блюд соответствует утвержденному меню, вывешенного на стенде в зале столовых. Наличие суточных проб есть, предыдущие пробы хранятся в течении двух суток после реализации. Состояние обеденного зала в норме, прием пищи осуществляется в соответствии с графиком. Температура подачи реализуемых блюд соответствует СанПин. Санитарно-техническое содержание обеденных залов, столовой посуды, наличие мыла для рук, электрических сушилок соответствует СанПин, соблюдение обучающимися правил личной гигиены, наличие у работников столовой санитарной одежды , шапочек, перчаток, прорезиненной обуви, состояние одежды в соответствии с СанПин.

Родители ознакомились с документацией по организации питания, отметили высокие вкусовые качества горячего питания, соблюдение требований СанПин.

Результаты проверки родительского контроля представлены в акте, оценочном листе и в сведениях о результатах контрольного взвешивания блюд.

Выводы:

Анализ оценочного листа показывает, что услуги , предоставляемые школьной столовой востребованы. 100% Учащихся начальной школы получают горячее питание в школе. Ответы на вопросы представленные в оценочном листе свидетельствуют о положительном отношении родителей к организации питания в школе.

Рекомендации:

-продолжить сотрудничество администрации школы с работниками столовой МАУ «Всеволожский центр «Здоровое детство»;

-продолжить мониторинг организации горячего питания

-усилить контроль за соблюдением режима работы столовой и графиком приема питания, усилить организацию дежурства;

-обратить внимание на пожелания родителей по улучшению питания в школе (вернуть полноценные завтраки, каши, омлеты, запеканки, ввести в рацион йогурты, фрукты.)

Директор: Т.В. Захарова

Ответственный за организацию питания в школе бухгалтер: И.Н Колобова

МОУ "КСОШ"		Отд/корпус		День			18.03.2024
№ рец.	Блюдо	Масса порции	Цена	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	
к/к	Молоко	200	14,8	5,8	6,4	9,4	120,0
к/к	Вафли в ассортименте	40	12	1,3	2	15	104
			26,8				
40/369(06)	Салат из моркови и яблок (до 28.02)/ Доп. Гарнир: Горошек зеленый (консервированный) с 01.03	60	8	0,51	0,06	4,72	49,5
99/73	Суп картофельный с горохом и гренками	200/10	20	5,22	3,7	18,8	149,8
260	Гуляш из свинины	100	55	10,9	17,1	4,9	235
331	Макаронные изделия отварные	150	20	5,5	4,8	31,3	191
442	Сок фруктовый в ассортименте	200	16	1	0,2	19,8	86

к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	3	1,95	0,3	13,5	66
к/к	Батон обогащенный микронутриентами	25	3	2	0,87	13,25	70
			125				
			151,8				
		Отд/корпус			День		

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Колтушская средняя общеобразовательная школа имени ак. И.П. Павлова
(МОУ «КСОШ»)
Ул. Быкова д.4, с. Павлово Всеволожского р-на Ленинградской области
Тел.: 8-81370-69-503

АКТ
Проверки родительского контроля организации и качества питания обучающихся
младшая школа

11:45
от «18» марта 2024г.

Проверено:

1. Наличие суточных проб
2. Вес и качество приготовленных блюд
3. Присутствие контрольной порции на витрине
4. Т подачи готовых блюд
5. Соблюдение графика столовой
6. Санитарное состояние столовой

В ходе проверки организации горячего питания выявлено:

Классные руководители сопровождают свои классы. Накрыты столы на третий поток 1 классов (1-к,1-м). Учащиеся питаются организованно. Перед входом в столовую преподаватели обращают внимание на то, что перед входом в столовую нужно мыть руки. Есть дозаторы с антисептиком. Соответствие меню: «Горошек зеленый (консервированный)» 60гр ,«Суп картофельный с горохом и гренками » 200/10, «Гуляш из свинины» 100гр, «Макаронные изделия отварные» 150гр, «Сок фруктовый в ассортименте» 200гр, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами 30гр, батон обогащенный микронутриентами 25 гр. Технология приготовления блюд соблюдается. Вкусовые качества соответствуют, обед понравился детям. Претензий по органолептическим качествам на сегодняшний день предоставленных блюд нет. Проведена дегустация родителями учащихся предоставленных блюд. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества соответствуют, обед горячий. Порадовало новое меню с начала учебного года, так как добавились салаты из вещих овощей. Качество обработки соответствует предъявленным требованиям. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, шапочки)

Помещения столовой (1,2 зала) очень маленькие. Хлебо –булочные изделия (пирожки, ватрушки, сладкие булочки, блины, гамбургеры, пиццу) пекут сами сотрудники из начальной школы. Дополнительное питание можно оплатить наличным и безналичным способом. Цены на продукцию очень низкие, это очень порадовало.

Рекомендовано:

1. Заведующей столовой Ю.С Николаевой строго соблюдать вес, количество каждой выданной порции в двухнедельном сбалансированном меню бюджетного питания. Соблюдать требуемую температуру горячих блюд.
2. Соблюдать чистоту в помещении столовой, вовремя вытирать стол. Следить за чистотой пола, так как дети могут разливать остатки пищи.

Проверяющие:
Родители : 1 «м», 1«м», 5 «л»

_____/Арсеньева А.Г.

_____/Поник И.Л.

_____/ Рыжова Н.С.

С актом проверки ознакомлена работник МАУ «Здоровое детство» зав. столовой: _____ Ю.С. Николаева
Зам. директора по УВР начальной школы _____Перстневой О.А
Ответст. по питанию бухгалтер: _____ Колобова И.Н.

Форма предоставления сведений о результатах контрольного взвешивания блюд

18. 03. 2024г

Сведения о результатах контрольного взвешивания блюд

Наименование блюда	Выход блюда по меню	Фактический выход блюда	Отклонение
1	2	3	4
Горошек зеленый (консерв)	60	60	–
Суп картоф с гренками и горохом	200/10	212	2
Гуляш из свинины	100	98	2
Макаронные изд (отвар)	150	146	4
Сок фрукт. в ассорт	200	200	–
Хлеб ржано-пшеничн. обогащ. микронут.	30	30	–
Батон обогащ. микрон.	25	25	–

Представители
Службы питания: Попик И.М.

родитель		Арсеньева А.Г.
Должность	подпись	И.О. Фамилия
родитель		Роттова Н.С.
Должность	подпись	И.О. Фамилия
		Николаева Ю.С.
Представитель Комплекса питания	подпись	И.О. Фамилия

завед. произв.

Приложение 2
к МР 2.4.0180-20

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18. 03. 2024
Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? —	
	А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? —	
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет нет салфеток, холодная вода	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да нет салфеток	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	

Поспеева И. П.
Рыгова Н. С.
Арсеньева Н. И.

РОДИТЕ-
ЛЬСКИЙ
КОНТРОЛЬ
Родитель-
ский
контроль

МОУ "КСОШ"		Отд/корпус		День			19.03.2024
№ рец.	Блюдо	Масса порции	Цена	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность
				Б	Ж	У	
к/к	Молоко	200	14,8	5,8	6,4	9,4	120,0
к/к	Зефир в ассортименте	50	12	0,4	0,1	39,9	163
			26,8				
372/1	Салат из свеклы с изюмом и маслом растительным	60	8	2	3,6	8,7	100
84	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	200/5	20	2,48	4,48	6,4	76,8
311	Плов из птицы	250	75	19,83	21,83	46,16	410
402	Компот из смеси сухофруктов	200	16	0,6	0,1	31,7	131
к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	3	1,95	0,3	13,5	66
к/к	Батон обогащенный микронутриентами	25	3	2	0,87	13,25	70
			125				
			151,8				

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Колтушская средняя общеобразовательная школа имени ак. И.П. Павлова
(МОУ «КСОШ»)
Ул. Быкова д.4, с. Павлово Всеволожского р-на Ленинградской области
Тел.: 8-81370-69-503

АКТ
Проведения контроля организации и качества питания обучающихся (большая школа)

11:30
19 марта 2024

Проверено:

1.Наличие суточных проб.
2.Вес и качество приготовленных блюд.
3.Присутствие контрольной порции на витрине.
4. t подачи готовых блюд
5. Соблюдение графика столовой
6. Санитарное состояние столовой зала и пищеблока.

В ходе проверки выявлено:

Старшая школа.

Начало проверки: 11:15

На момент проверки столы накрывались, первый поток 4-ые классы. Пришли ученики и учителя для дежурства в столовой. Классные руководители сопровождают классы, следят за питанием своих детей. Сотрудники накрывали столы при детях.

Соответствие меню: Салат из свёклы с изюмом и маслом растительным 60 гр, Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной 200/5, Плов из птицы 250 гр, Компот из сухофруктов 200гр, хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами 30 гр, батон обогащенный микронутриентами 25 гр. Технология приготовления блюд соблюдается. Широкий ассортимент блюд. Вкусовые качества соответствуют, претензий по органолептическим качествам на сегодняшний день предоставленных блюд нет. Температура подачи блюд в норме. Наличие утвержденного меню имеется. Проведена дегустация блюд родителями. Претензий по вкусовым качествам нет. Контрольное блюдо присутствует. Наличие суточных проб есть. Предыдущие пробы хранятся в течение двух суток после реализации. Контрольное взвешивание с небольшими отклонениями. Посещение графика столовой соблюдается. Внешний вид сотрудников столовой соответствует, специальная одежда имеется, маски, перчатки. Меню разнообразное двухнедельное сбалансированное. После обеда дети уносят за собой грязную посуду с остатками еды на стойку для грязной посуды. Не все дети хорошо едят, некоторые оставляют еду недоеденную. Зал и столы чистые, санитарное состояние соответсвует нормам.

В буфете разнообразное меню хлебобулочных изделий и напитков. Можно оплатить наличным и безналичным способом. Цены на продукцию довольно низкие, что очень порадовало.

Раковины чистые. Сушка рук с помощью электросушилок. Есть дозаторы с антисептиком.

Рекомендовано:

1.Заведующей столовой Ю.С. Николаевой строго соблюдать вес, количество каждой выданной порции в двухнедельном сбалансированном меню бюджетного питания. Соблюдать требуемую температуру горячих блюд.

2. Соблюдать чистоту в помещении столовой, вовремя вытирать столы. Следить за чистотой пола, т.к. дети могут разливать остатки пищи.

3. Предложение объединить завтрак с обедом, так как хлебобулочное изделие вполне можно добавить в меню обеда.

Проверяющие:

Родители учеников 5 «В»:

_____ / Н.А.Исаева/

_____ / Н.К.Тарасова/

С актом проверки ознакомлена работник МАУ «Здоровое детство» зав. столовой :
_____ /Ю.С. Николаева/

Проверка проведена в присутствии учителя МОУ «КСОШ» _____/О.А. Баженова/

Ответственный за организацию питания в школе бухгалтер: _____ /И.Н. Колобова/